

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Piattelli Grand Reserve Malbec 2016
Vinícola	Piattelli
Safra	2016
País	Argentina
Região	Cafayate - Valles Calchaquies (Salta)
Tipo	tinto
Castas	100% Malbec
Teor Alcoólico	14.9%
Maturação	13 meses em barricas de carvalho francês e americano
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2027
Decanter	30-45 minutos
Premiações	93 James Suckling 90 Wine Spectator Ouro Decanter World Wine Awards 2018 4.1 Vivino

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Sou um grande admirador dos vinhos argentinos. Acredito que todas as regiões são capazes de produzir vinhos de alta gama. Apesar de Mendoza ser um capital da vitivinícola argentina, meu terroir é preferido de Cafayate, na província de Salta.

Tanto que já visitei a cidade por duas vezes - algo raro para um apaixonado por viagens! Cafayate, localizada no Vale Calchaquies é impressionante, encantadora e produtora de vinhos fantásticos. A baixa altitude (uma das regiões vinícolas mais altas do mundo), um baixíssima exposto ao solo predominantemente são os principais fatores que transformam este local em um terroir privilegiado.

Como é o caso das empresas que investiram na região, a Piattelli (que também é uma empresa vinícola em Mendoza), destaca-se: "Uma empresa grande e imponente" faz com que cada vez mais aprimorada pelo seu turismo exista e exponencialmente o número de visitantes.

Mas o que é um pouco enoturista não é apenas luxo e bom atendimento. Além disso, uma gastronomia impecável, seus vinhos são incríveis (tanto que, na minha humildade opinião, um Piattelli de Cafayate produz um dos melhores vinhos argentinos da atualidade, o Arlene).

O Piattelli Grand Reserve Malbec já fez um grande sucesso na sua primeira aparição aqui no VinumDay no ano passado e agora tem tudo para repeti-lo. Esta nova safra de 2016 já ganhou prêmios superlativos das mais variadas fontes internacionais: 93 pontos por James Suckling, 90 pontos na Wine Spectator, medalha de Ouro não Decanter Prêmios Mundiais de Vinhos 2018 e uma relação média de 4,1 sem app

ANÁLISE SENSORIAL

 Análise visual	DESCRIÇÃO	vermelho escuro e intenso
 Análise olfativa	INTENSIDADE	baixa alta
	EVOLUÇÃO	primário terciário
	DESCRIÇÃO	frutas negras maduras (destaque para o cassis), chocolate meio amargo, fava de baunilha e tostado com nuances defumadas de carvão e nó de pinho
 Análise gustativa	INTENSIDADE	baixa alta
	DOÇURA	seco doce
	ACIDEZ	baixa alta
	TANINO	baixa alta
	CORPO	leve encorpado
	PERSISTÊNCIA	curta longa
	DESCRIÇÃO	excelente estrutura, com taninos finos e robustos e uma acidez vibrante e gastronômica. Sabores onde predomina as frutas negras maduras e as notas defumadas

 CULINÁRIA	CARNES	peixe crustáceo ave suíno cordeiro gado caça curada
	QUEIJOS	frescos moles médios duros
	DA TERRA	hortaliças legumes cereais cogumelos
	AMIDOS	massas risotos polenta tubérculos
	TEMPEROS	pimentas ervas especiarias aromáticos
	DOCES	oleoginosas frutas sobremesas chocolate
	DESCRIÇÃO	carnes nobres de gado ou caça assadas preferencialmente na brasa, massas com molhos de boa estrutura, risotos a base de cogumelos, embutidos e queijos duros em geral

Viviño

Sua primeira vinificação começa no seu vinhedo, um dos melhores da vinícola. Toda a coleção é manual e os cachos são selecionados em mesa seletiva onde somente os grãos são perfeitos. A fermentação alcoólica é realizada em tanques de aço inoxidável com a temperatura controlada e após sua fermentação malolástica.